



L'histoire

L'Acolyte Pastis est le fruit de la rencontre entre l'anis et son inséparable compère la réglisse, s'unissant pour offrir un apéritif en toute simplicité ! Recette artisanale aux notes riches et intenses, ce pastis associe la fraîcheur du fenouil à un bouquet de plantes aromatiques lui donnant son caractère unique plein de fraîcheur et subtilement herbacé. Compagnon idéal pour l'apéritif, L'Acolyte Pastis est une invitation aux « partageurs de bons moments » autour des planches apéros et barbecues estivaux !

L'ACOLYTE PASTIS



DU PASTIS
ET DES SAUCISSES

Points clés

- **Pastis artisanal élaboré dans la plus pure tradition** pour ravir les amateurs d'apéros
- **Couleur naturelle** obtenue par macération de réglisse
- Pastis à l'aromatique **fraîche et subtilement herbacée**
- **Packaging fun et coloré**, L'Acolyte Pastis est le compagnon idéal de l'apéritif

Catégorie : Pastis

Ingrédients : Anis vert, anis étoilé, réglisse, fenouil, plantes aromatiques (thym, basilic, armoise)

Distillations et macérations de plantes et épices

Notes de dégustation

Anis étoilé mêlé à la fraîcheur du fenouil, accompagné d'une touche gourmande de coriandre et nuances vanillées.

Belle sucrosité naturelle. Finale longue et persistante.

Consommation

Ajouter 6 à 8 volumes d'eau bien fraîche, voire quelques glaçons

45° | 70cl

Référence : PAAP001